



Provincia di Piacenza
Ufficio Stampa

Piacenza, 23 febbraio

Sorgentedelvino Live: 3 giorni per degustare i vini naturali di oltre 100 produttori italiani

Dal 6 all'8 marzo 2010 al Castello di Agazzano (PC) si svolge Sorgentedelvino Live: mostra dei vini naturali, di tradizione e di territorio.

La manifestazione è alla sua seconda edizione. La prima, svoltasi nel marzo 2009, ha avuto un successo clamoroso: oltre 2500 visitatori in due sole giornate, cinquanta gli espositori, provenienti da ogni parte d'Italia. Quest'anno gli espositori saranno due volte di più, oltre 100. Provenienti da tutta Italia, si troveranno ad Agazzano per presentare il frutto del proprio lavoro, vini unici e irripetibili come solo un prodotto artigianale sa essere. La manifestazione è stata presentata oggi in Provincia, in conferenza stampa, da Filippo Pozzi, assessore all'agricoltura dell'Ente che ospitava e che dà il suo patrocinio alla manifestazione, dal sindaco di Agazzano Domenico Ferrari, dal principe Corrado Gonzaga, proprietario del castello che ospita l'evento, presente con il figlio, Ludovico, e da Barbara Pulliero, organizzatrice. "Un evento di grande rilievo per la Provincia – ha voluto sottolineare l'assessore Pozzi -, per l'obiettivo che si pone, promuovere e valorizzare un prodotto di nicchia, il vino che si produce con criteri biologici, ma un prodotto di eccellenza, che nasce dal lavoro di operatori che per ora rappresentano una realtà di dimensioni limitate, ma che auspichiamo si sviluppino. Saranno importanti, in questo senso, le scelte UE: c'è da sperare nell'emanazione di regolamenti che sostengano il settore, e non lo penalizzino".

Quelli che la manifestazione propone saranno tre giorni con il vino come protagonista indiscusso, con la sua storia, la sua tradizione, il suo territorio e soprattutto il suo essere "naturalmente originale". Vini biologici, vini biodinamici, vini naturali, ma non solo: Sorgentedelvino Live vuole infatti promuovere e portare alla luce l'unicità di quei vini nati dalla **consapevolezza di un territorio e dalla disciplina che questo richiede con **attenzione all'ambiente, coltivazione naturale** dei vigneti ma anche il **rispetto dei tempi** necessari perché un vino sia davvero punta di diamante di una determinata area geografica.**

Percorrendo le antiche sale del castello piacentino, si potrà attraversare quell'Italia del vino che fa grande il nostro paese, fatta di una molteplicità davvero inimitabile di persone, volti, sapori e territori. Un percorso che attraverserà zone di assoluta eccellenza, come **Barolo** e **Montalcino**, il **Collio** (goriziano e sloveno), **Valpolicella** e il **Chianti**, ma anche un percorso di scoperta di zone magari meno conosciute ma altrettanto interessanti come l'**Abruzzo** e la **Sardegna**. Bella la **panoramica sui vini siciliani** con ben 7 aziende rappresentanti diversi *terroir* della regione e quella sulla **Campania** con 5 aziende capaci di esprimere le differenti anime di questa terra.

Importante anche la presenza dei produttori vitivinicoli dell'**Emilia** con 8 produttori provenienti dalle provincie di Parma, Reggio Emilia e Bologna e quella dei **produttori piacentini**, che quest'anno sono 10 e rappresentano tutto il territorio provinciale: **Cordani Marco**, **Enrico Loschi** e **Cardinali** della Val d'Arda,

Il Maiolo della Val Nure, **Casè di Alberto Anguissola**, **Castello di Agazzano - Ludovico Gonzaga**, **La Stoppa** e **Denavolo** della Val Trebbia, **Lusenti**, **Gaetano Solenghi** e **Gualdora** della Val Tidone.

Il programma prevede inoltre alcune interessanti iniziative collaterali:

Sabato mattina (ore 9,30 – ingresso libero) con una **tavola rotonda** dedicata al tema “**Viticultura sostenibile e salvaguardia del territorio**”, argomento di rilevanza assoluta per il controllo e la conservazione dei terreni dove si coltiva la vite.

Nel pomeriggio di domenica i **Musetta**, con la partecipazione di **Marion Reinhard** fagottista dei Berliner Philharmoniker, effettueranno interventi musicali con i suoni della tradizione delle Quattro Provincie.

Lunedì pomeriggio verrà assegnato il **Premio Roberto Viganò** per la migliore carta dei vini naturali dei ristoranti italiani, per premiare, cioè quei ristoratori che contribuiscono con il proprio lavoro a far conoscere e a valorizzare i vini naturali, unici e irripetibili.

La manifestazione è realizzata da **Chiaroweb** e **Associazione Echofficine** con il sostegno di Comune di Agazzano, Provincia di Piacenza, Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini, Camera di Commercio di Piacenza e di Steriltom, Bormioli, Banca di Piacenza e Fondazione di Piacenza e Vigevano

Le degustazioni aprono sabato 6 marzo dalle 14 alle 19, domenica 7 e lunedì 8 marzo dalle 10 alle 18.

L'ingresso (comprensivo del calice da degustazione) ha un costo di 15 € (intero), 12 € se acquistato online in prevendita dal sito www.sorgentedelvinolive.org